

Torta sa bananama i jafa keksom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **400 gm** levenog keksa
- **6 kašika** šecera
- **6-7 kašika** kisele pavlake

Za krem:

- **850 ml** mleka
- **2** pudinga sa okusom banane
- **6 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** želatin
- **1** šlag
- **5-6** banana
- **1 kutija** jafa keksa

Priprema

Skuvati puding i ostaviti ga da se prohladi. Rukom umesiti sastojke za koru i utisnuti u kalup. Umutiti šlag. Otopiti želatin po uputstvu i sipati u još topao puding, promešati. Koru premazati delom šlaga i poredjati cele očišćene banane, dobije se lep presek... U puding dodati 2 kašike šlaga, promesati, pa deo fila sipati preko banana.

Preko fila poslagati jafa keks, pa staviti preostali deo fila. Ostaviti da se ohladi.

Ohladjenu tortu premazati šlagom i ukrasiti po želji...

Savet